

WOHLFÜHLORTE

Besondere Plätze, besondere Leute



BERICHT AUF SEITE 2

MOVIA & PFAU

Bio oder nicht – ein Dialog.

BERICHT AUF SEITE 3



REGION ALS GEHEIMTIPP

Neuer Marktplatz Mittelkärnten

BERICHT AUF SEITE 4

DER BOTSCHAFTER

ALPE ADRIA

OFFIZIELLES ORGAN AUS DEM KÖSTLICHSTEN ECK KÄRNTENS ♦ HERAUSGEGEBEN VON HERWIGERTL

GOURMET KALENDER

23. Juni 2018 Genussfestspiel

Es ist schon Tradition: Wenn der Edelgreißler das Genussfestspiel ausruft, dann kommen sie nach Kötschach-Mauthen, die Gourmets, Genießer und – eine handverlesene Auswahl der besten Produzenten des Alpen-Adria-Raums. Auch dieses Jahr wird die Bühne des Genusses wieder zur Festtafel.

INFOS UNTER WWW.GENUSSFESTSPIELE.AT

30.6. & 1.7.2018 19. Irschner Kräuterfestival

Es duftet im Drautal: Das Kräuterdorf Irschen lädt zum Kräuterfestival ein, das heuer zum 19. Mal stattfindet. Auch diesmal geht es wieder um die „Speisekammer Natur“ mit Experten und vielen Tipps rund um das Einkochen und Haltbarmachen. Ein Fest für alle Sinne, von der großen Kräuter-Straßenkuchl bis zu Vorträgen, Kräutermarkt und Tanzmusik.

INFOS UNTER WWW.KRAEUTERDORF.AT

28. 9. - 1. 11. 2018 Nudl Kudl Mudl

Krendeln ist eine Kunst: Ingeborg und Gudrun Daberer beherrschen diese Fingerfertigkeit besonders virtuos und stellen ihren heimlichen Gasthof Grünwald in St. Daniel den ganzen Oktober unter das Zeichen der berühmten Kärntner Nudeln. Mit mehr als 40 Füllungen, eine besser als die andere, pikant, herzhaft aromatisch oder süß.

WWW.GRUENWALD.DELLACH.AT

WERBUNG

SANCIN



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VINO

Azienda Agricola Sancin Montedoro - Mont 173 34018 Dolina - Trieste-Italy

Trinken statt Wundern - Original Wines, die neuen Weine der Winzer

Orange, Natural, Raw oder „einfach nur“ Bio: Da muss man sich erst einmal auskennen. Der Edelgreißler sagt „Original Wines“. Kein Zweifel, in der Weinwelt ist eine neue Ära angebrochen. Neue Rebsorten, aber vor allem neue Ausbaumarten haben neue Farbspiele hervorgebracht. Nicht nur fürs Auge, auch für den Gaumen. Hier steckt viel dahinter – Herzkraft, Phi-

losophie, Wissen und ein sorgfältiger, ja behutsamer Umgang mit Natur und Zeit. Diese Weine schmecken anders. Aber welche Entdeckung! Weine mit Frucht und trotzdem Kantent, voll und lebendig. Und sie kommen etwa aus dem nahen Friaul, aus dem slowenischen Vipava-Tal oder auch von den Görzer Hügeln, der Goriška Brda. Vor sind vor allem eins: exzellente Speisenbegleiter.



LESEN SIE WEITER AUF SEITE 3

Flüssige Kultur – über das Gefäß und seinen Inhalt



Es ist gar nicht so lange her, da brauchte man sehr viel Platz im Schrank. Vitrinen für ganze Batterien an Gläsern. Gläser für Riesling und Burgunder, für Bordeaux und Chardonnay, für Rioja und für den Frostaubruch vom Neusiedlersee. Warum auch nicht, dagegen ist nichts zu sagen, schließlich hat Österreich maßgeblich dazu beigetragen, die Glaskultur der Weingläser, wie wir sie heute kennen, weiterzuentwickeln. Aber dennoch beschlich einen manchmal das Gefühl, das Gefäß sei wichtiger als der Inhalt. Gläser waren Gesprächsstoff, manche Glasserien wurden zu Kult.

Doch etwas hat sich geändert. Der Wein selbst. In

den letzten Jahren sind alte Weinkulturen und damit auch ihre Ausbaumarten von jungen, engagierten Winzern „wachgeküßt“ worden. Von neuen Ausbaumarten bis zu uralten, seit tausenden Jahren bewährten. Das Verständnis der Weingenießer für das Besondere am Rebsaft ist größer geworden, Weine als „Lebensmittel“ zu begreifen, zu schmecken. Heute ist mit dem Entkorken und Einschenken der Lebenszyklus eines Weines noch lange nicht vorbei. Die neuen Weine, jene, die lange auf der Maische gelegen haben oder in Amphoren gereift sind, entwickeln sich in der Flasche und im Glas weiter. Über Wein wird wieder gesprochen.

Selten jedoch passen die „alten“, also die klassischen Gläser zu den „neuen“ Weinen.

Die gute Nachricht: Das macht nichts. Warum nicht einfach eine Auswahl an verschiedenen Gläsern

auf den Tisch stellen und sich je nach Stimmung für das eine oder das andere entscheiden? Und jedes Mal wird der Wein anders schmecken – eine Abenteuerreise mit dem Gaumen. Und warum nicht Wein aus einem Wasserglas trinken? Was in französischen Bistros ebenso gang und gäbe ist wie bei serbischen Bauern, ist auf jeden Fall einen Versuch wert!

Es ist nicht das Glas, das die Hauptrolle spielt. Es ist der Wein. Wichtig ist nur, sich auf den ersten Schluck zu freuen und sich dem Erlebnis und dem Genuss zu öffnen. Großzügig einzuschenken und auch einen ebenso großzügigen ersten Schluck zu machen, um den Gaumen zu spülen.

Und, abgesehen von Profi-Verkostungen: Spucken Sie keinen Wein aus, das haben weder Wein noch Winzer verdient.

WERBUNG

Kräuterhaus Pfarrstadel im Kräuterdorf Irschen Ort der Düfte, Farben und Kräutergenüsse



ÖFFNUNGSZEITEN: Anfang Mai bis Mitte Oktober, täglich von 9-12 Uhr und 15-18 Uhr Sonn- und Feiertags geschlossen, für Gruppen auf Anfrage

Zurück nach vorne

Vom Vortragstitel „Wir brauchen Minuswachstum“ riet mir ein Freund ab. Zu polarisierend in dieser Gesellschaft des Mehr und immer mehr. Doch ich leiste mir den Luxus „ich-sein-zudürfen“. Daher: Wir brauchen Minuswachstum, um nach vorne zu kommen. Ein Beispiel aus dem Köstlichsten Eck Kärntens: Es geht uns allen sehr gut hier, unsere Betriebe laufen und die Kunden schätzen unsere Arbeit und Produkte und kommen uns auch von weit her besuchen. Seit einem Jahr sind wir sogar das Zentrum der 1. Slowfood Travel Destination der Welt.

Mehr als 10 Jahre haben wir durch unsere Pionierarbeit erzählt, begeistert, erklärt, warum die Produkte so besonders schmecken und warum wir das Tal der Dickköpfe sind. Es wurde begonnen Kaffee zu rösten, Bier zu brauen, Brot zu backen, Kochkurse zu veranstalten. Die Produkte, die wir so „salonfähig“ gemacht haben, zählen jetzt zu den Vorreitern.

Wir haben wertvolle Arbeit geleistet. Doch jetzt braucht es Minuswachstum!

Nicht mehr Produktion, kein größeres Sortiment, nur zur Arbeitsbeschaffung. Um weiterhin Pioniere zu sein, müssen wir uns mehr Zeit für Qualität nehmen und bewusst mehr Zeit für unseren Gast, unseren Kunden, der uns mehr als zehn Jahre aufgebaut und begleitet hat. Nur so bleiben wir auch in Zukunft das Tal der Dickköpfe und das Köstlichste Eck Kärntens. Mit diesem „Minuswachstum“ können wir in unserer Region das bewahren, was viele anderswo schon verloren haben.

Herausgeber & für den Inhalt verantwortlich: Edelgreißler Herwig Ertl Kötschach, Hauptplatz 19 9640 Kötschach-Mauthen Tel: +43 (0) 4715 246 Fax: +43 (0) 4715 8914 ertl@herwig-ertl.at www.herwig-ertl.at

Texte: Barbara Hutter Grafik: Beni Mooslechner Fotos: Ferdinand Neumüller Druck: Seebacher

Wildsäfte - Werner Retter.



Einzigartige Wild-Saftraritäten präsentiert Werner Retter. Durch den Verzicht auf Zuckerzusatz sind sie delikat und großartige Speisenbegleiter: Wildpreiselbeere, Wildkirsche, Wildquitten und Heidelbeere.



Xocitto - Zotter.

So gesund kann Kakao sein: Der neue Xocitto-Riegel aus dem Hause Zotter wird mit 100 ml heißem Wasser in einem Turbomixer cremig aufgerührt und als „Choco-Espresso“ heiß serviert. Bewußt ohne Zucker, so genießt man den wertvollen Kakao am besten.

Tomami - Ingo Holland



Als reiner Würzextrakt nur aus 100 % vollreifen Tomaten gibt Tomami Gerichten aller Art das gewisse Etwas. Jetzt verleiht Ingo Holland mit seinen Gewürzen dieser Würzsauce besonderen Pfiff.

Jamar - Zidaric



Der Kuhrohmlchkäse von Dario Zidaric aus Prepotto bei Triest reift in einer Karstgrotte in 70 Metern Tiefe - bei perfekter Feuchtigkeit und Temperatur. Das gibt diesem Käse seinen einzigartigen Geschmack.

Wildshuter-Bier Spezialitäten.

Bierbrauen beginnt im Boden: Auf dem Stiegl-Gut Wildshut, dem 1. Biergut Österreichs mit Bio-Landwirtschaft, werden Urgetreidesorten kultiviert, verarbeitet und in der eigenen Mälzerei und Rösterei zu feinstem Bio-Bier gebraut.



MARIANNE & CHRISTIAN DABERER
www.biohotel-daberer.at



MARCUS GRUZE & UTA SLAMANIG
www.georgium.at



FRANCESCA TILATTI & STEFANO BELTRAMINI
violettababin@yahoo.it
info@mulinodellabbazia.com



MATEJ & NATASA TOMAZIC
www.majerija.si



TINA MOOSLECHNER ART DESIGN
www.timimoo.at



DIETMAR & GERALD SILLY
www.puresleben.at

Gastgeber mit Herz – beseelte Plätze

Manche Menschen haben ein besonderes Talent: Sie machen aus einer schönen Unterkunft ein Zuhause auf Zeit.

Ein hübsches Interieur, feine Bettwäsche, ein üppiges Frühstück. Damit man sich wirklich zu Hause fühlt, braucht es das gewisse Etwas. Manche Gastgeber haben genau das.

Marianne & Christian Daberer
Sie sind seit Jahrzehnten bio. Und zwar aus Überzeugung. Dass die Daberers diese Überzeugung auch leben, spürt jeder, der das Biohotel in St. Daniel betritt. Die sonnige Leichtigkeit be-

rührt auch den Besucher. Liebevoll wird geplant, adaptiert, weitergedacht. Für noch mehr Wohlfühlräume, Lieblingsplätze. Bisher von Inge und Willy Daberer, heute von ihren Kindern Marianne und Christian – Gastfreundschaft als Generationenvertrag.

Uta Slamanig & Marcus Gruze
Wohnen, wo der Wein wächst. Das gibt es – so wie den Wein – erst seit kurzem in Kärnten. Uta Slamanig

und Marcus Gruze haben in ihrem Weingut Georgium am Längsee ein Motto: Wie der Winzer selbst gerne wohnt, das ist der Standard für seine Gäste. Die Zutaten sind Natur und traditionelle Handwerkskunst, Kärntner Manufakturen und viele „grüne“ Überlegungen. Und ein Gastgeberpaar, das vorlebt, wie unkompliziert das Beste im Leben sein kann.

Francesca Tilatti & Stefano Beltramini
Gar nicht einfach zu fin-

den, das märchenhafte Versteck der Tilattis. Wo früher der Judrio-Bach die Mühlräder antrieb, wohnt, schläft und isst es sich heute sehr idyllisch. Mulino dell'Abbazia nennt sich die alte Mühle bei Corno di Rosazzo im Friaul, wo laut Stefano Beltramini, die Zeit ein wenig stehen bleibt. Wie die stillgelegten alten Mahlwerke, die den Salon zieren. Ein verwünschtes Refugium, mit modernstem Komfort und hinreißend altmodischer Gastfreundschaft.

Matej & Nataša Tomazič
Majerija bedeutet – wenig verwunderlich – Meierei. Und genau in diesem 300 Jahre alten, gräflichen Wirtschaftshof im Vipa-

va-Tal hat Matej Tomazič sein Restaurant eingerichtet. Seine Gäste bringt der einstige Lehrer von Spitzenköchin Ana Roš seit 2014 einfach unter die Erde: In zehn stylischen Doppelzimmern, alle ohne TV und mit minimalem Energieverbrauch, aber mit Tageslicht – von oben. Matej schmunzelt. Ideen muss man haben, nicht nur in der Küche.

Tina Mooslechner
Künstlerin mit eigenem Hotel – erst seit kurzem widmet sich Tina Mooslechner voll und ganz ihrer großen Leidenschaft, der Kunst! Ob ihr Art Café Très Chic, eine Suite im Art Boutique Hotel Bürgerhaus oder das Timimoo als kleinstes Hotel Österreichs, hinter den barocken Portalen liegen Welten märchenhafter Schönheit, tausender kunstvoller Details und historischer Seitenblicke. Und wenn sie nicht gerade den Pinsel schwingt, dann empfängt die Hausherrin ihre Gäste mit einem breiten Lächeln.

Dietmar & Gerald Silly
Mit Nachhaltigkeit kennt sich Dietmar Silly aus. Mit „PURESLeben“ haucht der Kellermeister Stadeln und Winzerhäusern in der Südsteiermark neues Leben ein und macht daraus außergewöhnliche Feriendomizile. Zehn davon hat er schon wiederbelebt. Meist mitten in den Weinbergen. Sein Bruder, der Winzer, macht das, was die Sillys seit mehr als 100 Jahren machen, nämlich Wein. Zweimal Lebensgefühl pur.

Slow schmeckt Food am besten

Das Gailtal und das Lesachtal machen es vor: Anpacken und Mitmachen ist köstlich!



BARBARA, HUBERT & LUKAS ZANKL
www.derbiokaesehof.at

Langsam ist das neue Wunderbar: Das Gailtal und das Lesachtal sind seit mehr als einem Jahr die weltweit ersten, die sich „Slow Food Travel Destination“ nennen dürfen. Wer nach der Slow Food Philosophie, also schön gemäch-

lich und mit einem Blick für das Kleine, das Wertvolle, das Echte, reist, den führt der Weg zu Bauern und kleinen Herstellern, zu neuen Erlebnissen und altem Handwerk, von Brot backen und Käse machen bis Speck räuchern. Langsam macht

Schule: Nun sind bereits 19 Slowfood Travel Workshops fast ganzjährig buchbar. Und das für große und kleine Gäste von außerhalb ebenso wie für Einheimische, bei Genusshandwerkern vom Imker Zwischenbrugger bis zu den Daberer-Schwestern im Gasthof Grünwald, von der Bäckerei Matitz bis zum „kühlen“ Eis von Lissi Neuwirth. Unter Anleitung von Biopionier Hubert Zankl und seinem Sohn Lukas etwa entsteht aus der Rohmilch seiner Kühe am Hof hoch über St. Daniel feiner Frischkäse, pur oder mit frischen Kräutern aus dem Garten. So schmeckt gelebtes Wissen, das zum Nachmachen anregt. Anmeldung unter:

WWW.SLOWFOOD.TRAVEL



Slow Food®
Travel

ALPE ADRIA KÄRNTEN 2018

LEICHTER LEBEN

Tipps von Marianne Daberer



Klug kleiden.

Ich versuche für meine Garderobe große Modeketten zu vermeiden. Aktuell macht es mir die neue Kollektion von Karin Loitsch aus Villach ganz leicht. Nachhaltig produziert. Wunderschöne, von Karin designte und von der Gailtaler Firma Seidra gewebte Stoffe. Unkomplizierte Schnitte. Klar und geradlinig.

Kind sein.

Das kann man sich von Kindern, vor allem den kleinen, abschauen. Doch egal ob mit Kindern oder ohne, es sind die einfachen Dinge, die besonders gut tun. Tiere beobachten, Wolkenschauen, am Wasser sitzen, die Hand auf Moospolster legen, kleine Steine übereinander schichten.

Kochen im Kopf.

Ich lese am liebsten Kochbücher. Das entspannt und inspiriert mich gleichzeitig. In Herwigs Edelgreißlerei gibt es eine schöne Auswahl meiner Lieblingskochbücher. Ganz besonders gern mag ich die vegetarische Reihe von Katharina Seiser.

Trinken statt Wundern - Original Wines, die neuen Weine der Winzer

Näher, mein Boden, zu Dir. Die Rückbesinnung auf die natürliche Kraft des Bodens und den Charakter der Traube macht Winzer wie Weintrinker zu Entdeckern.



JANA & MATEJA GRAVNER
www.gravner.it



MIHA BATIČ
www.batic.si



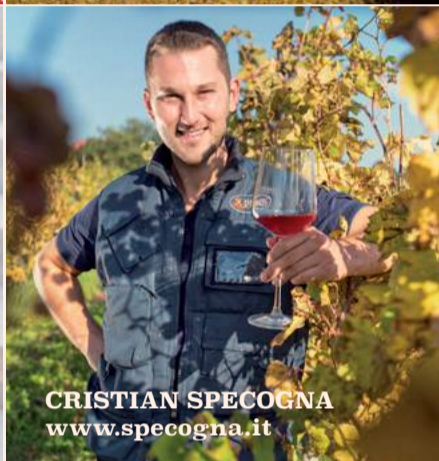
DAMIJAN PODVERSIČ
www.damijanpodversic.com



JEAN MICHEL MOREL
www.kabaj.si



PRIMOŽ LAVRENČIČ
www.burjaestate.com



CRISTIAN SPECOGNA
www.specogna.it

Die Original Wines sind da. Und kaum zu glauben, welche flüssige Vielfalt vor allem in der Alpen Adria Region liegt! Weine als

Charaktertypen. So wie ihre Winzer. Er war einer der ersten. Joško Gravner schickte schon in den 1980ern Stahltanks und Barrique-Fässer

zum Teufel und ersetzte sie durch große Holzfässer und georgische Amphoren, experimentierte mit langen Maischezeiten und Spon-

tanvergärung. Heute führen Jana und Mateija Gravner das Weingut – legendär etwa die Cuvée Bianco Breg – mit ihrem Vater. Bio, aber

nicht biodynamisch, und vor allem nach dem Mondkalender. Auch Jean Michel Morel schaut auf den Boden. Er macht mit seiner slowenischen Frau Katja Kabaj „bio-nahe“ Weine, wie er sie nennt. Hier, in den Görzer Hügeln, genauer gesagt in Šlovrenc bei Dobrovo, lässt er seine Rotweine 30 Tage, die Weißen gar vier Monate auf der Maische liegen, lange auch im Fass. Jetzt erst kommt sein 2013er in den Handel. „Die Natur entscheidet, wann der Wein fertig ist, nicht ich.“

Medaillenregen

Ein paar Autominuten entfernt, drüben in Italien, häufen sich die Auszeichnungen. Vor allem für den hervorragenden Sauvignon Blanc, den Cristian und Michele Specogna, die das Weingut in Corno di Rosazzo in dritter Generation führen, aus ihren Top-Lagen herauskitzeln. Mit Know How, aber auch mit viel Rücksicht auf Boden und Mikroklima. Auf die einheimischen Sorten konzentriert sich Damijan Podversic schon seit vielen Jahren. „Die reifen langsamer als die internationalen, aber das Ergebnis ist hundertmal besser.“ Seinen Weingarten bei Görz hält er für den besten im Friaul, das Wasser müssen sich die Reben selbst

aus dem Boden holen. Seine Weine leuchten im Glas und schmecken wie Nektar von einem anderen Stern.

Geheimtipp Vipava

Miha Batič ist wie alle Winzerfamilien des Vipava-Tals verflochten mit den autochthonen Reben, von Pinela und Rebula bis Vitovska und Zelen. 2009 ist das Geburtsjahr eines ganz besonderen Weinbergs, von dem der junge Winzer sagt: „Die Trauben waren wenige und winzig klein, aber ihr Geschmack war wundervoll.“ Heute ist die weiße Cuvée „Angel“ ein überwältigendes Aushängeschild des Hauses.

Sein Weingut ist dem Wind, der kalten, strengen „Burja“ gewidmet, sein Weinkeller zeigt, aus welchem Stoff hier die flüssigen Träume sind: Primož Lavrenčič holt mit seinen Reben die Kraft aus den Gesteinsschichten der Flyschzone des Vipava-Tals. Spitzenweine aus Gestern und Morgen – seine traditionellen Sorten, die er auch als Gemischten Satz anbaut, erhalten den letzten Schliff statt im Fass in innovativen „Zementeiern“.

Dass die neuen Weine die besten Speisebegleiter sind, davon kann sich jeder selbst oder noch besser beim „zelebrierten Genuss“ beim Edelgreißler überzeugen.

Das Wiener Schnitzel – eine Rehabilitation

Knusprig, frisch, und bitte aus der Pfanne!



Schnitzel gut, Küche gut. Was einst der „Elchtest“ jeder Gasthausküche war, ist heute zum Junk Food verkommen, das an jedem Kebabstand zu haben ist. Das hat das Schnitzel mit seiner ebenso malträtierten Schwester, der Pizza, gemeinsam. Wer sowas isst, sei selbst schuld, sagt Ingeborg Daberer. Wenn im Gasthof Grünwald in St. Daniel, den sie mit ihrer Schwester Gudrun führt, ein Schnitzel auf den Tisch kommt, dann erstens von der frischen Schweinschale – ja, natürlich auch vom Kalb, wenn der Bauer des Vertrauens gerade eins hat – und zweitens in der Pfanne herausgebacken. Gegen den billigen Ruf des

panierten Stücks wehrt sich die Köchin: „So ein wirklich gutes Schnitzel ist nicht ohne, das war immer ein Sonntagsgessen.“ Wie es wieder dazu werden kann? „Statt frittierte Tiefkühlware rasch in einer Semmel futtern, lieber sich in Ruhe zum Essen hinsetzen.“ Schnitzel ist Vertrauenssache, genau hinsehen – und hinriechen – lohnt sich. Frisches Öl mit Schweineschmalz, das ist die ideale Mischung. Auch kein platt geklopft Stück vom Karree, das wird zu trocken, da hilft auch kein Erdäpfelsalat. Überhaupt heißt die ideale Beilage Petersilerdäpfel. Und – typisch kärntnerisch – ein Löffel Preiselbeeren.

WWW.GRUENWALD.DELLACH.AT

Movia versus Pfau – Dialog der Meister

Kaum herangewachsen, wollte der Eine schick und cool sein, der Andere die Welt sehen – gelandet sind sie beide wieder am elterlichen Hof, mit neuen Visionen, hohen Ansprüchen und grünen Überlegungen.

Aleš Kristančič, Weingut Movia: Bei uns war klar, ich werde den Hof übernehmen. Gottseidank sind auf unserer Seite der Grenze die Herbizide erst zehn Jahre später angekommen. In der Schule hab ich alles über diese so tollen Produkte gelernt und dann zu Hause mit meinem Vater gestritten. Dafür schäme ich mich heute.

Valentin Latschen, Edelbrennerei Pfau: Vom Tourismus bin ich zur Obstbauschule gekommen, da war auch alles noch auf Tonnenmanagement ausgerichtet. Erst durch die Winzersöhne dort habe ich gelernt: Qualität wächst im Garten. Nur aus Gutem wächst Gutes.

Movia: Ja, Bio ist immer mehr Arbeit, aber immer besser. Wenn einer so arbeitet, sollte er das deklarieren, das gibt Sicherheit.

Pfau: Bei den Edelbränden ist das anders. Von mei-

nen Streuobstlieferanten in Kärnten ist der eine zertifiziert, der andere nicht, das spielt bei Mostobst keine Rolle. Mein Betrieb ist bio-zertifiziert, es ist wichtig, einen Weg zu gehen, wo man mit der Natur arbeitet und diese auch schützt. Die Natur kann uns so vieles schenken.

Movia: Bio ist nicht mehr, wie es früher war. Das Kapital des Bauern ist der Boden, wenn er Boden und Wasser

kaputt macht, macht er sich selbst kaputt. Der perfekt Apfel ist nicht essbar.

Pfau: Als ich 94 dann doch den Hof übernommen habe, hatte ich die Streuobstweisen vor Augen, bin weg von der Menge und hin zu naturnaher Produktion. Ich wurde belächelt, weil ich nur die Hälfte geerntet und bewusst aus einfachen Dingen des Umfelds etwas Gutes gemacht habe.

Movia: Wir sind jedoch da-

bei, die Sensibilität für die feinen Geschmacksunterschiede zu verlieren. Lieber weniger Geschmack, vor allem künstlicher. Wir haben noch unsere Sortenvielfalt und Tradition, aber wenn wir wirklich glauben, dass das Gemüse aus dem Supermarkt besser ist, erleiden wir Schiffbruch.

Pfau: Vom Babyalter an verlieren die Leute durch Geschmacksverstärker und versteckten Zucker ihre Geschmacksnerven. Unsere Chance ist die Jugend, die nachdenkt, was sie konsumiert. Da ist es gut, Leute wie Herwig zu haben, der so viele Jahre unbedankt herumfährt und die Produzenten – auch wie mich damals – bestärkt. Die Leute müssen wieder lernen, wie Natur schmeckt, die hat Ecken und Kanten, wie der Mensch auch.

Movia: Wenn Du noch den Unterschied erkennst, dann investiere Dein Geld statt in günstiges Essen in gescheitertes, dafür halt ein bisschen weniger.

Pfau: Eine amtliche Statistik sagt, dass nur drei Prozent der Konsumenten bereit sind für so ein wertvolles Produkt. Das heißt, 97 Prozent haben keine Ahnung. Wenn wir es schaffen, nur diese drei Prozent zu verdoppeln, schaffen wir eine Revolution in der Landwirtschaft.



WWW.PFAU.AT

WWW.MOVIA.SI



HIRTER PRIVATBRAUEREI
www.hirterbier.at



SEM KEGLEY & GEORG LEXER
www.weingut-karnburg.eu



INGRID & GOTTFRIED BACHLER
www.bachler.co.at



IRIS STROMBERGER
www.brunnerhof.cc

Marktplatz Mittelkärnten

Wer hierher kommt, erkundet „Erlebnissräume“. Das Glan- und das Gurktal oder Friesach und St. Georgen am Längsee, mit Burgen, Schlössern und unberührter Natur. Und etwas ganz Besonderes: den Marktplatz Mittelkärnten.

Wer klug ist, bleibt stehen. Und entdeckt eine ganze kleine Wunderwelt für sich. Da, wo früher die Reise- lust ungeduldig in Richtung Süden drängte, wurde viel übersehen – und hat sich im Gegenzug vieles bewahrt. Traditionelles Handwerk, unverbildete, herzliche Gastfreundschaft. Mittlerweile

hat sich Mittelkärnten zu einer feinen und sehr vielfältigen Urlaubsregion gemauert.

Es war Ingrid Bachler vom gleichnamigen Restaurant und Kulturwirthaus in Althofen, die 2015 bei einem Besuch in der Südsteiermark stutzig wurde: „Das alles

haben wir doch auch in Mittelkärnten.“ Flugs gründete die energische Wirtin mit dem blonden Haarschopf, deren Mann Gottfried einer der besten Käsekenner Österreichs ist, mit zehn weiteren Mitstreitern einen Verein „ganz ohne Politik“, zur Förderung der gemeinsamen Leidenschaft für Qualität und des Respekts vor der Schöpfung, wie sie es nennt.

Mit im Bunde sind mittlerweile kleine, feine Produzenten wie der Schokospezialist Craigher in Friesach mit seiner neuen Schokoladen-Erlebnis-Manufaktur ebenso wie die weit über die Landesgrenze berühmte Privatbrauerei Hirt mit ihren spannenden Brauereiführungen und Verkostungen der vielen hopfigen Spezialitäten. Genießen steht hier an erster

Stelle. So auch in der „geflügeltelten“ Buschenschank von Iris Stromberger, deren Weidegänse nicht nur Charakter besitzen, sondern auch einen unnachahmlich köstlichen Geschmack. Da lässt sich gut sein, beim Picknick unter den Obstbäumen oder beim Ganslessen. Gut ein Dutzend Gastronomiebetriebe sind mit dabei, idyllische Buschenschänken, traditionelle Wirtshäuser mit typischen Mittelkärntner Schmankerln und auch Haubenlokale mit verfeinerter Küche und köstlichen Neukreationen. Dazu alteingesessene Betriebe vom Hutmacher bis zum Goldschmied, die vorzeigen, was altes Handwerk so alles kann.

Neu in der Region ist jedoch der Wein. Was vor ein paar Jahren mit Marcus Gruze am

Längsee begonnen hat, rankt sich heute quer durch Mittelkärnten. Wer etwa ganz oben auf den neu angelegten Terrassen des Weinbergs in Karnburg vor den Toren Klagenfurts steht, spürt die Pracht und Kraft der Natur. Ein Schatz, der seit kurzem von Georg Lexer und Sem Kegley mit viel Behutsamkeit und Feingefühl gehoben und gepflegt wird. Nicht nur bei den Reben und Trauben von Chardonnay bis Pinot Noir, sondern auch in der Küche, in der nun von Donnerstag bis Sonntag delikat aufgekocht wird. Natürlich mit Zutaten aus der nächsten Umgebung, jene, die der Nachbar produziert. Ganz im Sinne von Ingrid Bachler: „Wir senden uns gegenseitig positive Botschaften zu.“ Ein Marktplatz als Vorbild.

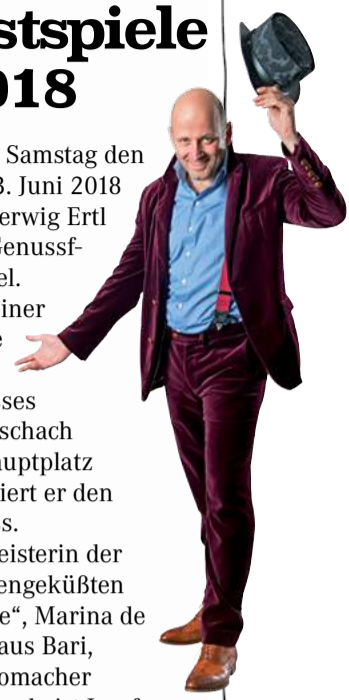
MARKTPLATZMITTELKÄRNTEN.AT

Genussfestspiele 2018

Am Samstag den 23. Juni 2018 lädt Herwig Ertl zum Genussfestspiel. Auf seiner Bühne des Genusses in Kötschach am Hauptplatz zelebriert er den Genuss.

Die Meisterin der „sonnengeküßten Tomate“, Marina de Carlo aus Bari, Schokomacher und Landwirt Josef Zotter mit Essigmacher und Schnapsbrenner Alois Gölles, Georg Breuer, der Tomami-Würzrevolutionär, Dario Zidaric mit Käsespezialitäten aus dem Triestiner Karst, Stiftsbäcker Pauli Jungreitmayer vom Längsee, Loredana Musizza mit ihren Olivenölen aus Istrien, die Winzer Marko Fon aus dem slowenischen Karst, Primož Lavrenčič aus dem Vipava-Tal, Roberto Picech und Marco Pecorari aus dem Friaul begeistern mit ihren Köstlichkeiten.

Infos unter: WWW.GENUSSFESTSPIELE.AT



Feuerwerke selber zünden

Seinen Gaumen zum Jubeln zu bringen lässt sich lernen. Am besten rund um den langen Tisch beim Edelgreißler. Die Zutaten hat Herwig Ertl. Die guten Tipps ebenso.

Bisher war es so: Kochbuch her, blättern, Rezept finden, durchlesen, nachkochen. Doch es geht auch anders. Etwa mit einer ganz besonderen Zutat, die man verarbeiten möchte. „Ein Produkt kann ganz schön inspirieren“, weiß der Edelgreißler, „man muss sich nur ein wenig damit auseinandersetzen.“ Neue Öle, neue Essige, alles kann zu einem neuen Geschmackserlebnis werden. Das die Gäste zum Staunen bringt. „Dann heißt es nicht ‚woher hast Du das Rezept‘, sondern

„wow, was ist Dir denn da Tolles eingefallen“, schmunzelt Herwig Ertl. Das wertet Einladungen auf, hebt das Selbstwertgefühl in der Küche und macht auch Lust, den Produzenten zu besuchen. „Nichts nachmachen, sondern selbst kreativ werden“ heißt daher die Devise auch bei Ertls „zelebriertem Genuss“. Wenn dann noch ein wenig Mut übrig ist, um einen ganz neuen Wein zu probieren, der die Aromen erst richtig zur Geltung bringt, wird der Abend zum echten Erlebnis.



16 Produkte, die in der Küche nicht fehlen dürfen:

1 Pizzamehl Petra3 von Molino Quaglia. Unvergleichlich im Geschmack, köstlich mit Tomatensauce aus Datterini Tomaten.



2 Weißer Gailtaler Landmais Unverwechselbar nussig, ob als Polenta oder Landmais-Schmarrn genossen.

3 Riso semilavorato Rosa Marchetti

5 Anchovis in Öl von Roberto Santopietro von Il Mongetto. Ein kleines Stück auf eine Scheibe Bauernbrot mit Butter oder zum Radicchio Rosa di Gorizia ...



6 Dinkelreis von Cascine Orsine, gekocht, verfeinert mit Speck und Parmesan serviert. Zum Frühstück gekocht mit Zimtöl.



7 Fleur de Sel aus Piran von den Salinen von Sečovlje. Zum Würzen von Gemüse, Fleisch und Fisch unverzichtbar. Stilvoll aus dem originalen Holz-Salzbehälter aus Piran.



8 Mango Fruchtfleischessig Köstlich in Verbindung mit Olivenöl mit Zitrone (Lemoncelo) von Sancin und Fleur de Sel über gehacktem Fenchel und Orangen



9 Traubenessig von Joško Sirk. Dieser Traubenessig setzt fast jedem Gericht „die Krone“ auf und verleiht den erfrischenden Kick, wo etwas Säure fehlt.



10 Weißer Balsam Essig von Alois Gölles ist der beste Begleiter von Olivenölen, da sich dieser fast bei jedem wunderbar einbindet. Perfekt mit Fleur de Sel aus Piran



11 Tomami Umami Tomatenextrakt nach der fünften Geschmacksrichtung Umami. Perfekt zu Kohlrabi- oder Zucchini-paghetti, zum Verfeinern von Saucen.



12 Prosciutto San Daniele von Levi Gregoris, dem Meister dieses unvergleichlichen Prosciutto. Perfekt zu den Grissini buono con tutto von Mario Fongo.



13 Grissini buono con tutto von Mario Fongo. Einfach anders, einfach besser. Pur oder zum Prosciutto von Levi.



14 Waldstauden Kracker von Thomas Matitz aus dem Johannisroggen, dem Urroggen. Köstlich mit Labonca Schweineschmalz und Radic di Mont von Faleschini



15 Himbeer Balsamico von Società Agricola Acetomodena. Wunderbar zum Marinieren von Erdbeeren oder Himbeeren. Unerreicht über Schoko-Haselnusscreme von Foodeat.



16 Lemoncelo – Olivenöl mit Zitrone von Sancin. Nicht mehr weg zu denken. Mit Mango-Fruchtfleischessig und Fleur de Sel für Fischcarpaccio und Salate.



Bestellungen unter: Tel: +43 (0) 4715 246, www.genuss-shop.herwig-ertl.at